

sernik Izaura

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

Skąd się wzięła ta nazwa? Dlaczego właśnie Izaura? Myślę, że najważniejsze jest to, że jest to smaczny sernik - popularny i doskonały na rodzinne uroczystości. Wypróbuj ten przepis i zobacz jak smakuje Izaura

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1,5 szkl.
- cukier - 2,5 szkl.
- kakao - 5 łyżka(i)
- margaryna - 1 op.
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczka(i)
- wanilia -
- jajka - 8 szt.
- woda - 5 łyżka(i)
- ser biał - 50-70 dag
- masło - 1/2 kostka(i)
- wiórka kokosowa -
- kasza manna - 2 łyżka(i)
- proszek do pieczenia -
- budyń smietankowy -

Etapy przyrządzania:

1.



Przepis na ciasto:

Margarynę, cukier, kakao, wodę i cukier waniliowy gotować 5 minut. Po ostudzeniu dodać 4 żółtka i wymieszać. Odlać pół szklanki na polewę.

Do reszty dodać mąkę, proszek do pieczenia i pianę z białek. Wszystko wymieszać i wlać do formy.

Przepis na masę serową:

Zemleć ser w maszynce. Połączyć z pozostałymi składnikami, utrzeć na gładką masę, wyłożyć na ciasto. Piec 60 minut.

Po upieczeniu ciasto oblać zostawioną masą i posypać wiórkami kokosowymi.